

SELECCIÓN JUNIO 2018

TAGONIUS

“De Madrid al cielo...y un agujerito para verlo”

¡Un vino de Madrid! Seguro que más de uno está visualizando los viñedos urbanos entre edificios o algo así, aunque la realidad es que, en la Comunidad, como en la mayoría de los puntos de la geografía de España, ha existido una importante cultura y tradición vitivinícola.

En esta selección hacemos parada en Arganda, la más extensa de las tres subzonas que componen la D.O. Vinos de Madrid (Arganda, Navalcarnero y San Martín), con escala en **Bodegas Tagonius**, un emblema vitivinícola en la comarca, pioneros en el trabajo con los varietales foráneos como Syrah, Merlot o Cabernet Sauvignon, de las que obtienen vinos referentes, de marcado estilo internacional.

En esta selección nos recreamos en el excelso trabajo de selección y blend de barricas que realiza su enólogo, Jesús Peral, con **Tagonius Roble y Tagonius Crianza**.

PROMOCIÓN PARA SOCIOS
HASTA UN 22% DE DESCUENTO

6 botellas: 4 Roble + 2 Crianza 22% Dto. respecto a tienda	3 botellas: 2 Roble + 1 Crianza
PRECIO 49,50€	PRECIO 27,00€

DESCRIPCIÓN PERSONAL

José Luis Becerra y Olmedo.

“Este vino llamó a nuestras puertas poco después de aquel “91 puntos Parker” de la cosecha 2004, y aunque suene raro, no aposté por él. Creo que los vinos lanzados al estrellato por como Parker Wines, necesitan de una cuarentena que defina su personalidad. Hoy Tagonius se presenta con avales propios, estamos ante un vino de elegante concentración y expresividad, en el que todas las piezas encajan como en un puzle (fruta roja madura, especias finas, torrefactos de una madera de calidad...). ¡Tagonius, hoy creo en ti!”

TAGONIUS ROBLE 2016

Bodegas: Bodegas Tagonius
Zona de Producción: Vinos de Madrid
Tipo de Vino: Vino tinto roble (8 meses en barrica de roble francés y americano)
Uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah y Merlot

TAGONIUS CRIANZA 2015

Bodegas: Bodegas Tagonius
Zona de Producción: Vinos de Madrid
Tipo de Vino: Vino tinto crianza (14 meses en barrica de roble francés y americano)
Uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah y Merlot

Tiempo de Guarda: Están en un momento óptimo de consumo, aunque evolucionará sensacionalmente en los próximos dos años.

Maridaje: Podemos buscar inspiración en el exotismo especiado de la cocina marroquí. A nosotros nos supo a gloria con la pastela de pichón.

Momento sugerente: Minuto 115, Iniesta toca para Fábregas. Fábregas para Navas, quien toca en corto para Torres. El delantero cruza en largo para Iniesta, ¡despeja mal la defensa holandesa!. El balón le cae nuevamente a Cesc, que abre a su derecha para Iniesta que está sólo. ¡controla, el balón le bota, y... Gooooool! ¡Gooooool! ¡Gooooool!

Temperatura de consumo: Servir a 17º



TAGONIUS · SELECCIÓN DE JUNIO